

# staedler

Member of Advaton

FR



marinox

# CK800

CONTINUOUS COOKER

marinox

# CK800

CONTINUOUS COOKER

Notre cuiseur CK800 vous permet de cuire des aliments ouverts non emballés en continu. Le CK800 est disponible en tant qu'unité autonome ou intégré à une ligne de cuisson complète.

Grâce au fonctionnement convivial et moderne de l'appareil, le processus de cuisson peut être facilement contrôlé. Les adaptations aux différentes recettes sont faciles à réaliser avec le CK800.

Les possibilités de la production par lots ont-elles été épuisées? Grâce au rapport prix/performance unique du CK800, une expansion de la production est possible, même dans les espaces les plus restreints, avec un investissement clairement calculable.



### Polyvalent

- Différents produits flottants et non flottants peuvent être traités sur le même système



### Facilité d'utilisation

- Ajustement des recettes en quelques secondes



### Sécurité alimentaire

- Circuit d'eau de chauffage et de cuisson complètement séparés
- Pas de pièces mécaniques ni de tapis dans le bain-marie



### Automatisé

- Processus de cuisson entièrement automatisé et sans intervention du personnel d'exploitation
- Temps de cuisson défini avec contrôle précis de la température de l'eau de cuisson





### Compact

- Rendement horaire élevé dans l'espace le plus réduit



### Effort de nettoyage minimal

- Nettoyage facile et rapide grâce à la conception ouverte



### Solutions en ligne

- Extensible avec différents modules tels que le convoyeur de refroidissement ou la technologie de convoyage



1. Machine à Spätzle

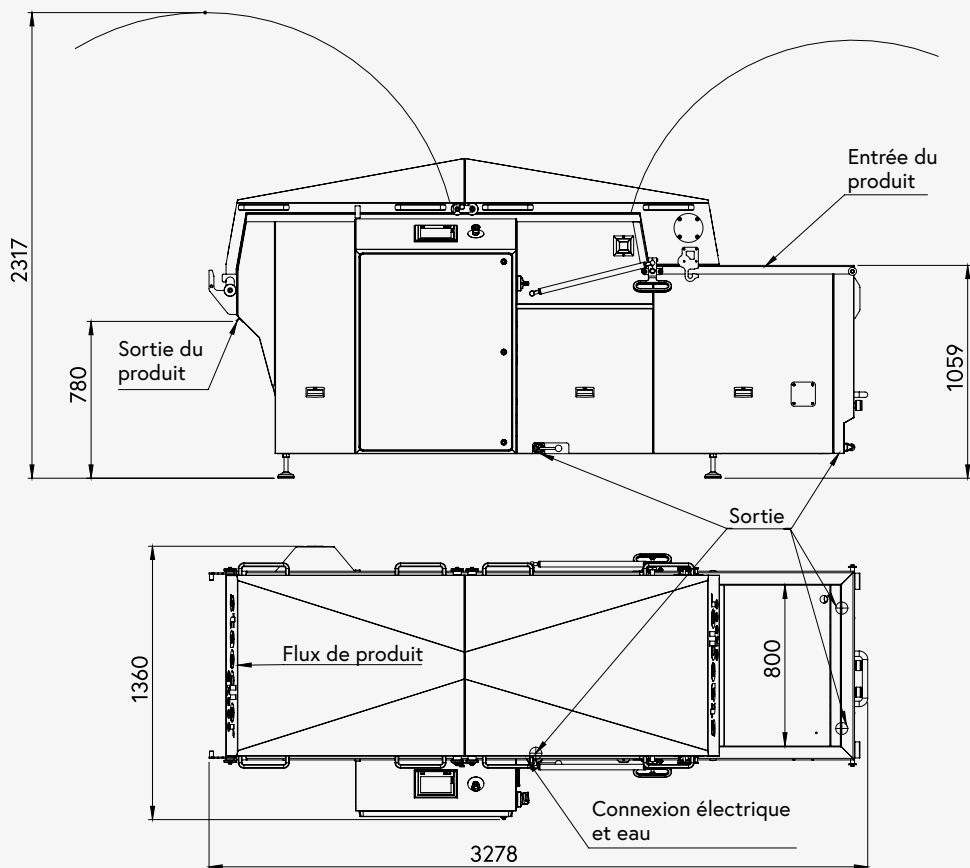
2. Cuiseur CK800

3. Refroidisseur avec eau courante et/ou zone d'eau glacée

4. Convoyeur vibrant pour le drainage, y compris l'égouttage

5. Convoyeur ascendant vers la balance

marinox  
**CK800**  
CONTINUOUS COOKER



### Spécification CK800

**Capacité horaire**  
jusqu'à 400 – 500kg de Spätzle,  
avec un temps de cuisson de 2 - 3  
minutes

**Largeur de la cuve intérieure**  
800mm

**Temps de cuisson**  
Variable de 2 à 15 minutes

**Type de chauffage**  
Electric ou Vapeur

### Temps de cuisson et performance

Poids en vrac	0.4	kg / dm3	Poids en vrac des Pâtes sèches (valeur empirique)
Poids en vrac	0.7	kg / dm3	Poids en vrac Spätzle (valeur empirique)
Poids en vrac	0.29	kg / dm3	Poids en vrac Ravioli (valeur empirique)

Temps de cuisson (min)	kg/h Pâtes sèches	kg/h Spätzle	kg/h Ravioli
2			501
3		504	334
4	475	378	251
5	380	302	200
6	317	252	167
7	272	216	143
8	238	189	125
9	211	168	111
10	190	151	100
11	173	137	91
12	158	126	84
13	146	116	77
14	136	108	72
15	127	101	67

# staedler

Member of Advaton

Staedler Automation AG  
Looäcker 4  
9247 Henau  
Switzerland

+41 71 945 99 99  
www.staedler-automation.ch  
info@staedler-automation.ch